НАПОЇ ДОМАШНЬОГО ПРИГОТУВАННЯ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Улюбленим напоєм наших предків з давніх давен був мед. Мед був звичайним частуванням на весіллі і під час свят. Дуже поширеними напоями були квас і пиво.

З появою у XV ст. «гарячого вина» — горілки почалося виготовлення різних настійок і наливок: варенухи, спотикача, запіканки, контабасу, слив'янки, тернівки, вишнівки, цитринівки, агрусівки, горобинівки.

Детальні рецепти виготовлення цих та інших традиційних українських напоїв у домашніх умовах містить це видання.

- Напої домашнього приготування
  -
  - Варенуха
  - Узварець
  - Гаряче вино з імбиром
  - Спотикач
  - Запіканка
  - Паленка
  - Мокруха
  - Контабас
  - Спотикач з анісу
  - Слив'янка
  - Морелівка
  - Тернівка
  - Малинівка
  - Вишнівка
  - Вишнівка старосвітська
  - Вишнівка київська
  - Вишняк
  - Мочена
  - Тертуха
  - Тертуха київська
  - Цитринівка
  - Спотикач з цитрини
  - Агрусівка
  - Полуничник
  - Спотикач з ягід
  - Спотикач з кави
  - Спотикач з горіхів
  - Муселець
  - Літній напій

- ○ Помаранчевий напій
- ○ Яблучний напій
- ○ Горобинівка
- ○ Мед домашній
- ○ Мед межигірський
- ○ Мед старосвітський
- ○ Мед київський
- ○ Пиво запорозьке
- ○ Пиво мошногорське
- ○ Квас хлібний
- ○ Квас броварський
- ○ Квас журавлиновий
- ○ Квас цитриновий
- ○ Квас малиновий
- ○ Квас запорозький
- ○ Квас козацький
- ○ Ягодянка
- ○ Яблучник
- ○ Льодок яблучний
- ○ Шипучка

Напої домашнього приготування

Улюбленим напоєм наших предків з давніх давен був мед. Його готували з бджолиного меду, який варили з водою, і потім збродживали.

Про широке використання меду як народного напою згадується в багатьох історичних документах. Так, ще в Лаврентіївському списку говориться, що древляни зварили і відвезли в місто дуже багато меду для поминок, які влаштувала княгиня Ольга по своєму чоловікові.

Мед був звичайним частуванням на весіллях і під час свят.

Готовий мед наливався в бочки, які зберігались у спеціальних льохах, так званих медушах.

Іншим напоєм, добре відомим нашим далеким предкам, був квас. Його готували переважно з житнього борошна або житнього хліба і солоду.

Дуже поширеним напоєм було і пиво.

Готувалось воно спочатку без хмелю, але вже в XII ст. слово «пиво» набуло значення окремого (хмільного) напою поряд з медом і вином. В XV ст. з'являється «гаряче вино» — горілка. З появою горілки почалося виготовлення і різних настойок та наливок, про колір і смак яких давались найкращі відгуки.

З виникненням промислового винокуріння асортимент напоїв, які готували на Україні в домашніх умовах, зменшувався. Однак, незважаючи на це, ще й досі багато напоїв, рецептури яких наводимо нижче, готуються в домашніх умовах.

Варенуха

В давнину варенуха була улюбленим напоєм. Готують її так. Промиті яблука, вишні, груші і сливи кладуть в окремі посудини, заливають горілкою і настоюють 5–6 год. Потім все зливають в одну емальовану або керамічну посудину, додають туди мед, імбир, корицю, гвоздику, запашний перець, лавровий лист, накривають покришкою, замазують тістом, кладуть невеликий гніт і ставлять в піч або духовку на 10–12 год. при температурі 90-100° С. Після цього варенуху проціджують і подають як гарячою, так і холодною.

На 1 л горілки — 40 г сушених яблук, 40 г вишень, 25 г груш, 25 г слив, по 1 г імбиру, кориці і гвоздики, по 0,5 г запашного перцю і лаврового листу, 250 г меду.

Узварець

Беруть 1 л червоного столового вина, 100 г рому або коньяку, 1 1/2 склянки цукру, 1 паличку кориці, 12 гвоздик, кип'ятять все в каструлі, проціджують крізь сито і подають гарячим.

Гаряче вино з імбиром

Кип'ятять 4 л червоного вина з 1 паличкою кориці, додають 600 г цукру-рафінаду, стерши в нього цедру з 2 цитрин. В миску кладуть 50 г імбиру, заливають киплячим вином і подають гарчим на стіл.

Спотикач

Настояти 5 г кориці, 10 г мускатного горіха, 5 г гвоздики, 5 г шафрану, 20 г ванілі протягом 2 тижнів на 0,5 л горілки, щодня збовтуючи. Настойку процідити і зварити з 2 склянками цукру. Після цього процідити крізь тканину або вату і напій готовий.

Запіканка

На 1 л горілки взяти по 10 г імбиру, стручкового перцю, гвоздики, кориці та цитринової цедри і по 5 г мускатного горіха і кардамону. Все це вливають в каструлю, накривають покришкою, яку міцно прикріплюють до вушок каструлі, обмазують прісним тістом, щоб не проходило повітря, кладуть який-небудь гніт і ставлять в духовку або в гарячу піч на 12 год. Після цього каструлю охолоджують, зливають запіканку в пляшки і закорковують.

Паленка

Насипають перебрані ягоди (малину, вишні, черешні) в емальовану каструлю вщерть і заливають горілкою. Каструлю зверху щільно зав'язують товстим папером, який проколюють паличкою в 2–3 місцях, і ставлять в негарячу піч або духовку на 8-10 год. Якщо за цей час ягоди не упріють, поставити ще раз. Після того як ягоди упріють, рідину обережно зливають через складену вчетверо марлю в іншу посудину. В проціджену паленку кладуть цукор, добре розмішують, ставлять на вогонь і дають закипіти, щоб цукор добре розтав. Після цього паленку розливають у пляшки, закорковують і осмолюють. Пити паленку рекомендується через рік після виготовлення.

На 1 кг ягід — 500–700 г цукру.

Мокруха

1 л горілки (міцнішої від звичайної) настоюють в затінку протягом двох тижнів на цедрі з двох помаранчів і 8-10 гвоздиках. Після цього додають 0,25 л вишневого соку. Якщо настойка буде дуже міцна, додають ще соку. Добре перемішавши, проціджують і зберігають в закоркованих пляшках не менше півроку. На смак мокруха схожа на гарний лікер.

Контабас

Беруть бруньки з кущів чорної смородини, насипають в пляшку до половини і заливають горілкою. Обв'язавши шийку пляшки марлею, ставлять її на сонце і тримають так не більше шести тижнів. Після цього настойку проціджують, дають устоятися і, коли потрібно, ще раз проціджують, розливають в пляшки, закорковують і зберігають в сухому прохолодному місці. Чим старіший контабас, тим він кращий.

Спотикач з анісу

Беруть 50 г свіжого анісу, добре промивають і висушують в затінку. Далі висипають його на аркуш білого паперу, роздавлюють качалкою, кладуть в емальовану каструлю, вливають туди 1,5 л горілки (міцнішої від звичайної), дають постояти з вечора до ранку і проціджують. Окремо на вогні розчиняють 2 кг цукру в 12 склянках води і, коли вона закипить, видаляють піну, знімають з вогню, змішують з настояною горілкою, виливають в бутель і кладуть туди по 1 г коріандру, кориці, гвоздики і цедру з 1 помаранча. Щодня настойку треба збовтувати. Через 4 доби її проціджують, розливають в пляшки і добре закорковують. Спотикач вважається готовим через 6 місяців.

Слив'янка

В бутель з широкою шийкою насипають вщерть стиглих слив-угорок. Сливи заливають горілкою (міцнішою від звичайної), закорковують і ставлять в темне місце на 4–6 тижнів. Після цього зливають всю горілку, а в бутель насипають цукру, скільки вміститься. Замість цукру сливи можна залити холодним цукровим сиропом, який готується за пропорцією: 400 г цукру на 1,5 л води. Цукор вбирає із слив увесь спирт. Через два тижні сироп зливають і змішують із злитою раніше горілкою, проціджують, розливають в пляшки, закорковують і зберігають протягом півроку. Після цього слив'янку можна пити.

Морелівка

Беруть найстиглішу і найсолодшу морель, без плям і не зіпсовану, виймають з неї кісточки, ягоди дрібно нарізають, розминають і вичавлюють сік. 1 склянку соку змішують з 1S склянками горілки, ставлять на 1 місяць в холодне місце, проціджують, розливають в пляшки і закорковують.

Тернівка

Достиглий терен насипають в бутель і пересипають цукром. Шийку бутля зав'язують марлею і ставлять на 6 тижнів на сонце. Коли терен перебродить, в нього вливають горілку (0,5 л на 10 кг) і дають постояти 3–4 місяці. Після цього настойку зливають, добре проціджують, розводять горілкою, виливають в каструлю, дають раз закипіти, охолоджують, розливають в пляшки, закорковують і осмолюють. Зберігають в сухому льоху, присипавши кожну пляшку сухим піском.

Малинівка

Бутель заповнюють на 3/4 об'єму стиглою малиною, заливають міцною горілкою і ставлять на 48 год. в затінок при кімнатній температурі. Після цього горілку зливають, висипають малину, насипають половину бутля свіжої малини, заливають цією ж самою горілкою і ставлять знову на 48 год. Не треба давати настоюватись малині більше 48 год., бо вона, виділяючи кислоту, погіршить смак настойки. Настояну на малині горілку після 48 год. зливають, проціджують і поступово змішують з густим сиропом, для приготування якого беруть стільки цукру, скільки було злито горілки.

Готову малинівку розливають в пляшки, закорковують і ставлять на 4–5 місяців в темне місце. Після цього її можна пити.

Вишнівка

З половини вишень виймають кісточки, а другу їх половину залишають з кісточками. Підготовлені вишні засипають в бутель на 1/4 його об'єму. Засипані вишні заливають міцною горілкою і ставлять у затінок на 3–4 тижні. Після цього наливку зливають в інший чистий бутель, додають цукор-пісок з розрахунку 300 г на 1 л настойки, закорковують і ставлять в тепле місце, щоб цукор розчинився. Коли хочуть, щоб вишнівка була солодшою, цукру беруть удвічі більше, роблять густий сироп і, поки він гарячий, поступово розводять ним вишнівку. Охолоджену вишнівку проціджують, розливають в пляшки, закорковують і зберігають протягом 6 місяців. Чим старіша вишнівка, тим вона смачніша.

Вишнівка старосвітська

Вишні товчуть разом з кісточками, кладуть в бутель і зброджують протягом 3 днів. Після цього додають горілку, корицю, мускатний горіх і ставлять в тепле місце на 8 днів. Коли настойка стане прозорою, її зливають, проціджують, додають густий сироп, добре розмішують і розливають в пляшки.

На 1 кг вишень — 400 г горілки, 1,5 г кориці, 1 г мускатного горіха і 250 г цукру.

Вишнівка київська

Засипають 3/4 бутля стиглими вишнями, половину яких всипають з кісточками, а з другоТ половини виймають їх. Бутель доливають міцною горілкою і ставлять в холодне місце на 6–8 тижнів, але не більше. Після цього горілку зливають, а з вишень вичавлюють сік, накладаючи гніт на полотняний мішечок, в який кладуть вишні. Через добу, як сік стане прозорим, його змішують з горілкою, розливають в пляшки, закорковують і осмолюють. Вишнівка повинна стояти цілий рік.

Вишняк

Вишні пересипають в бутлі цукром з розрахунку 400 г цукру на 1 кг вишень і ставлять на сонце, зав'язавши шийку бутля марлею. Дають так стояти 6 тижнів, аж поки вишні не перебродять. Після цього вишняк розливають в пляшки і закорковують. Так готується перший вишняк. Вишні, що залишились в бутлі, заливають горілкою і дають постояти 2 місяці і знову розливають в пляшки. Так одержують другий вишняк.

Мочена

Беруть однакову кількість цедри з цитрини і помаранча, висушують її і настоюють на горілці протягом трьох місяців. Після цього кладуть в бутель нову добре висушену помаранчеву цедру і заливають її першою процідженою настойкою. Дають настоятися ще 4–5 місяців, зливають, проціджують і розливають в пляшки.

Тертуха

Розтерті з цукром суниці заливають горілкою. На 1 кг суниць — 1 кг цукру і 300 г горілки.

Тертуха київська

Перебирають стиглі суниці, насипають їх в емальовану каструлю шарами, пересипаючи кожний цукром. Щільно накривши каструлю покришкою, ставлять її на 3 дні в холодне місце. Після цього обережно зливають сік і проціджують його через чисту серветку. Проціджений сік розливають в пляшки на 3/4 об'єму, додають трохи міцної горілки, закорковують, обв'язують шпагатом і осмолюють. Зберігають в холодному місці, в піску, в стоячому положенні.

На 800 г ягід — 1 кг цукру.

Цитринівка

Знімають цедру з 6 цитрин і настоюють в бутлі протягом 24 год. на 3 л міцної горілки. Окремо готують сироп (800 г цукру-рафінаду на 1,5 л води). Коли сироп двічі закипить (піну під час кипіння треба знімати), його переливають в емальовану каструлю, вливають туди проціджену настояну на цедрі горілку, добре розмішують і дають відстоятись. Цитринівку розливають в пляшки і закорковують. Через 2 дні вона буде вже прозорою.

Спотикач з цитрини

Ріжуть невеличкими шматочками 10 цитрин разом з цедрою, додають 10 г злегка потовченого коріандру і 10 г гвоздики. Все це заливають 1,5 л міцної горілки і настоюють протягом тижня. З 1,2 кг цукру і 4 склянок води варять густий сироп, знімають з вогню і вливають в нього проціджену настойку. Все добре перемішують, проціджують через вату і розливають у пляшки.

Агрусівка

Всипають в бутель 2,5 кг очищеного агрусу і вливають туди 4 л горілки і 8 л перевареної води. Бутель виставляють на сонце на 14 днів, поки агрус не спливе. Вміст бутля щодня перемішують, зав'язуючи його шийку марлею. Через 14 днів настойку проціджують, додають 800 г цукру, добре перемішують, переливають в чистий бутель і ставлять на 24 год. на сонце, а після цього на 10 діб в холодне місце.

Потім проціджують ще раз, розливають в пляшки з товстими стінками, закорковують і зберігають у льоху в піску. Пити можна через 2–3 тижні.

Полуничник

Напій готують так само, як і агрусівку, тільки замість агрусу беруть полуниці.

Спотикач з ягід

1 кг журавлини, малини або смородини перебирають, миють, розминають ягоди ложкою, кладуть в торбинку і дають стекти соку. Окремо з 1 кг цукру-рафінаду і 3,5 склянок води варять густий сироп, весь час знімаючи піну. В цей сироп вливають ягідний сік і ще раз кип'ятять, а потім знімають з вогню, вливають 750 г горілки, настояної протягом 1–2 днів на ванілі, і добре розмішують. Потім ставлять на невеликий вогонь, весь час помішують, поки рідина не почне випаровуватись, але кипіти не дають. Після цього спотикач охолоджують, розливають в пляшки і закорковують.

Спотикач з кави

Настоюють протягом 24 год. 6 ст. ложок меленої кави на 6 склянках холодної води, проціджують, кладуть 2 розрізані взовж палички ванілі, варять і знову проціджують. В кавовий настій кладуть 2–3 склянки грудкового цукру, варять на слабкому вогні і, знявши з вогню, вливають поступово 2 склянки горілки, потім знову варять, помішуючи доти, поки не з'явиться пара. Знімають з вогню, охолоджують, розливають в пляшки, закорковують і зберігають в холодному місці.

Спотикач з горіхів

Беруть 500 г м'яких волоських горіхів, розрізають кожний горіх на 4 частини, заливають 800 г горілки і настоюють протягом місяця на сонці. Потім горілку проціджують і розчиняють в ній 400 г цукру, додають 20 шт. вишневих кісточок, 2–3 гвоздики, 0,5 г кориці, добре розмішують, дають постояти протягом тижня, щодня збовтуючи, щоб розчинився цукор. Після цього спотикач проціджують і розливають в пляшки.

Муселець

1 кг меду розводять в 5 л води, проварюють і проціджують. Теплим провареним медом заливають ягоди з наливки і настоюють протягом 2 тижнів, після чого муселець можна пити.

Літній напій

Два помаранчі обчищають від шкірки, нарізають тонкими кружальцями і складають в скляну глибоку вазу з покришкою або в глечик, із шкірки помаранча знімають білу оболонку і одержану цедру ріжуть тоненькими смужками й кладуть на нарізані помаранчі. Зверху посипають 2 чайними ложками цукру, додають по 1 склянці малини, суниць, полуниць і вишень без кісточок. Кожний шар ягід пересипають 2 ст. ложками цукру. Зверху ягоди поливають цитриновим соком і ставлять в холодне місце.

Коли ягоди пустять сік, вливають в них 150 г коньяку і 800 г білого вина, після чого напій ставлять на лід або в холодильник на 1–2 год.

Подають на стіл у вазі і за столом розливають в креманки (вазочки з низькою ніжкою).

Помаранчевий напій

2 помаранчі нарізають пластинками, кладуть в скляну глибоку вазу з покришкою або в глечик, вичавлюють сік з двох цитрин, заливають сиропом, який готують з 400 г цукру і 0,5 л води, і залишають до наступного дня. Потім вливають 1 л червоного вина і охолоджують на льоду або в холодильнику.

Подають на стіл у вазі, розливають у високі склянки і п'ють через соломинку.

Яблучний напій

Беруть 1,5 кг яблук (краще золотий ранет, як найдухмяніший) обчищають їх, дрібно нарізають і заливають у скляній банці або в емальованій каструлі 2 л води, вичавлюють туди сік з 2 цитрин, кладуть дрібно нарізану цедру з 1/2 цитрини, всипають 200 г цукру, накривають покришкою і залишають так на 12 год. Після цього добре перемішують, вичавлюють через полотняний мішечок сік, переливають в скляну вазу і ставлять на лід.

Подаючи на стіл вливають у вазу пляшку охолодженого шампанського і за столом розливають напій в келихи і п'ють через соломинку.

Горобинівка

Прихоплені морозом ягоди горобини всипають в бутель, наповнивши його до половини, заливають горілкою і виставляють на сонце на 2–3 місяці. З цукру і води варять сироп і змішують його з процідженою настойкою. Горобинівку розливають в пляшки і закорковують.

На 1 кг горобини -2л горілки.

Мед домашній

4 кг меду розводять в 6 л води, дають кілька разів закипіти, кладуть 50 г хмелю і ставлять в холодне місце, щоб перебродив. Потім проціджують, розливають в пляшки і закорковують.

Мед межигірський

Беруть 6 л води, 1,5 кг меду, 1 яєчний білок, добре все перемішують і варять на легкому вогні протягом години. Під час варіння в мед додають по 0,5 г імбиру, мускатного горіха, кориці і 2 гвоздики. Коли увариться четверта частина меду і спливуть покладені в нього спеції, а сам мед стане прозорим, його знімають з вогню і охолоджують. Після цього мед проціджують в барило, додають в нього столову ложку свіжих пивних дріжджів, накривають товстою тканиною і ставлять в тепле місце для бродіння. Коли мед перебродить, барило міцно забивають, виносять в холодне місце і тримають там 7 місяців, потім розливають в пляшки, закорковують і зберігають в холодному місці.

Мед старосвітський

8 кг меду розмішують з 18 л води і кип'ятять на легкому вогні доти, поки не википить рідина до 9 л. Потім мед знімають з вогню, охолоджують, кладуть в нього намочену в пивних дріжджах половину батона, попередньо зрізавши скоринку, додають 1 чайну ложку хмелю і ставлять бродити. Якщо мед бродить погано, додають ще 1 ст. ложку дріжджів. Через годину після початку бродіння батон виймають, мед проціджують і вливають в міцне барило, куди кладуть зав'язаними в рідке полотно 4 г кардамону і 1,5 г гвоздики. Барило після цього щільно забивають і ставлять на 12 днів у холодне місце (на лід, в льох). Потім мед розливають в пляшки, закорковують, осмолюють і зберігають в холодному місці. Пити мед можна через 2 місяці.

Мед київський

Беруть 3 кг кращого меду, добре розмішують з 6 л води, ставлять на плиту і варять 3 год. з моменту закипання. Після цього в посудину з медом кладуть 80 г хмелю, який треба зав'язати в мішечок з рідкого полотна разом з камінцем, щоб хміль не спливав. Мед з хмелем варять 1 год. і доливають посудину з медом окропом до попереднього рівня. Після доливання дають меду ще раз закипіти, знімають з вогню і накривають полотном. В теплому вигляді мед проціджують через рідке полотно в таку посудину, щоб 1/5 її об'єму залишалась незаповненою і ставлять в тепле місце з температурою 20–22 С. Через 3 тижні перевіряють, як мед бродить. Якщо мед вже перебродив, в нього вливають чайну заварку (1 чайна ложка чаю на 1 склянку окропу) і обережно проціджують. Мед розливають в пляшки, закорковують і п'ють не раніше, як через півроку. Чим довше стоїть мед, тим він смачніший.

Пиво запорозьке

100 г хмелю, добре розтертого з борошном і 3 склянками цукру, заливають 9-10 л окропу, дають настоятися протягом 2–3 год., проціджують, зливають ще теплим в барило, додають туди 2 склянки темної патоки і 50 г дріжджів, розведених в теплому настої. Коли пиво перебродить, його розливають в пляшки, закорковують і зберігають до вживання в холодному місці.

Пиво мошногорське

Велику пригорщу сухого хмелю, 2,5 кг житнього солоду, 600 г цукру або меду заливають 4 л води, ставлять на вогонь і кип'ятять 30 хв. Після цього охолоджують до теплого стану, додають 100 г розведених у воді дріжджів, переливають в барило, вливають ще 15 л води, розмішують, накривають теплою тканиною і дають бродити 4 доби. Пиво можна підфарбувати перепаленим цукром. Коли пиво перебродить, його розливають в пляшки, закорковують і зберігають в холодному місці.

Квас хлібний

Беруть 2 кг кислого чорного хліба, ріжуть на шматки і добре висушують його до рум'яного кольору. Одержані сухарі кладуть в невелику діжку, заливають 12 л окропу і залишають стояти 10–12 год., потім проціджують. Окремо беруть 50 г дріжджів і 2 ст. ложки пшеничного борошна, розмішують в невеликій кількості настою з сухарів, ставлять в тепле місце і дають підійти. Заварюють 20 г м'яти, добре її прокип'ячують і всипають в неї 700 г цукру.

Як тільки дріжджі піднімуться, їх виливають в настій з сухарів, додають м'яту з цукром, добре вимішують, накривають серветкою і ставлять в тепле місце, поки не з'явиться зверху густа піна, яку старанно знімають, бо інакше квас буде дуже бродити в пляшках. Рідину обережно зливають крізь сито, накрите білим полотном, в якусь посудину, а потім розливають в пляшки, не наливаючи їх вщерть.

Пляшки закорковують і ставлять в холодне місце. Через 12 год. квас можна пити.

Квас броварський

Змішують 12 л окропу з 1,5 л пива, кладуть в цю суміш 600 г цукру, 200 г родзинок, сік з 1 цитрини і цедру з 1/2 цитрини, накривають товстою тканиною і залишають так стояти на 3–4 год. В охолоджену рідину кладуть 25 г дріжджів і ставлять її в тепле місце. Коли квас забродить і зверху вкриється піною, його проціджують крізь марлю або густе сито, розливають в пляшки, кладуть у кожну з них по 2–3 родзинки, закорковують і зав'язують шпагатом. Коли в пляшках з'явиться піна, їх виносять в холодне місце. Через добу квас можна пити.

Квас журавлиновий

1 кг журавлини розминають, заливають 5 л води, кип'ятять і проціджують. В проціджену рідину всипають 1 кг цукру і повторно доводять до кипіння. Розводять в квасі 10 г дріжджів, кладуть їх в охолоджену після кипіння рідину і залишають на добу для бродіння. Після цього проціджений квас розливають в пляшки, кладуть в кожну з них по 2–3 родзинки, закорковують і обв'язують шпагатом. Через 2–3 дні квас готовий.

Квас цитриновий

В 15 л окропу кладуть 200 г родзинок, 1,5 кг цукру, 6 цитрин, розрізаних на чотири частини, без кісточок і охолоджують. В охолоджений настій кладуть 100 г дріжджів і залишають на 12 год., після чого проціджують, дають трохи постояти, розливають в пляшки, закорковують і виносять в холодне місце. Через 3–4 дні квас готовий.

Квас малиновий

В барило кладуть 800 г житнього солоду, 2 кг малини, 400 г житніх сухарів, 1 кг цукру, 1 склянку розведених дріжджів (100 г сухих), заливають *27* л перевареної холодної води і ставлять в тепле місце на тиждень, а коли перебродить, барило виносять в холодне місце на 2 дні. Після цього рідину обережно зливають, а в гущу, що залишилась, наливають 3–4 л перевареної охолодженої води, розмішують, проціджують, зливають обидві рідини в казан або велику каструлю і варять на слабкому вогні 15 хв. весь час збираючи піну. Потім рідину проціджують крізь сито, охолоджують, розливають в міцні пляшки, закорковують, обв'язують шпагатом, осмолюють і зберігають в прохолодному місці.

Квас запорозький

В барилі з 50 л окропу обварюють 7 кг житніх сухарів і настоюють протягом 8 год. Після цього чистий сирівець зливають в іншу посудину, кладуть 1 1/2 склянки дріжджів, 1,5 кг цукру, одну нарізану кружальцями цитрину без кісточок і дають постояти ще 8 год.

Після цього квас проціджують, розливають в пляшки, кладуть в них по одній родзинці, закорковують і ставлять в тепле місце на 8-10 год. Як тільки квас почне бродити, його виносять в холодне місце.

Квас козацький

В 35 л окропу обварюють 1,5 кг житніх сухарів і настоюють протягом 8 год. Розводять в 0,5 склянки сухарного настою 100 г дріжджів з 1 ст. ложкою борошна і дають зійти. Настій житніх сухарів проціджують крізь густе сито, додають 2 кг цукру, вливають розведені дріжджі, все добре розмішують, щоб цукор розтав, і ставлять в тепле місце на 12 год. Після цього квас ще раз проціджують, розливають в пляшки, кладуть в кожну з них по маленькому шматочку цитрини, закорковують, залишають на 2 год., а потім виносять в холодне місце.

Ягодянка

Беруть 4 кг будь-яких ягід, всипають в бутель, заливають 12 л води і 1,5 л горілки, зав'язують шийку бутля марлею, ставлять на сонце і тримають так доти, поки ягоди не спливуть. Після цього рідину проціджують, всипають в неї 2,5 кг цукру і, коли цукор розтане, виливають в інший бутель (так, щоб він був повний) і ставлять в холодне місце на 18 днів. Потім ягодянку розливають в пляшки, закорковують, осмолюють і зберігають в холодному місці.

Яблучник

В барило місткістю 54 л насипають по 10 кг сушених яблук і груш, заливають перевареною холодною водою, ставлять на 3 дні в тепле місце, а потім виносять в холодне місце і залишають незакупореним, поки не перебродить, після чого барило забивають. Через 3 дні яблучник розливають в пляшки, кладуть в кожну по 10–15 родзинок, закорковують, осмолюють і закопують в пісок. Через 5 днів яблучник можна пити.

Льодок яблучний

На 2,5 кг обчищених і нарізаних яблук беруть 1,5 л горілки і 7,5 л охолодженої перевареної води. Ставлять бутель на 14 днів на сонце, обв'язавши шийку марлею. Настойку треба щодня перемішувати. Коли яблука спливуть, рідину проціджують, додають 2 кг цукру, ставлять на 2 год. на сонце, а потім виносять на 10 днів у холодне місце. Після цього яблучник проціджують, розливають в пляшки, закорковують, обв'язують і зберігають в холодному місці в ящику з піском. Через 3 тижні яблучник можна пити.

Шипучка

Листя чорної смородини перебирають, промивають і обварюють окропом, кладуть цукор, нарізану цитрину без кісточок, накривають серветкою і дають прохолонути до температури свіжонадоєного молока. Після цього вливають розведені дріжджі, ставлять в тепле місце і залишають там доти, поки не з'являться пухирці, потім проціджують, розливають в пляшки, кладуть в кожну з них по родзинці, закорковують, обв'язують шпагатом і ставлять на лід або в холодильник.

На 8 л води — 1 кг листя чорної смородини, 2 цитрини, 25 г дріжджів, 5 г родзинок, 500 г цукру.